COMUNICATO STAMPA

9/9/2015

**PREMIO SIVE 2015: OENOPPIA A FERREIRA, VERSINI A CHINNICI**

Si è concluso il percorso di selezione dei lavori scientifici candidati ai Premi SIVE 2015 Ricerca per lo Sviluppo, una competizione promossa dalla Società Italiana di Viticoltura ed Enologia per favorire il dialogo tra ricerca e produzione in campo vitivinicolo.

Peculiarità del riconoscimento è il ruolo primario dato ai tecnici agronomi e enologi nella definizione dei vincitori, preliminarmente selezionati da un qualificato Comitato Scientifico, composto nel 2015 da 50 scienziati del settore, di cui 28 italiani, 15 europei e 7 extra-europei.

La presentazione ai tecnici delle ricerche candidate selezionate è avvenuta ad Enoforum, il convegno biennale luogo privilegiato di incontro e dialogo tra tecnici, ricercatori e fornitori del settore vitivinicolo internazionale, che ha celebrato nel 2015 a Vicenza la sua nona edizione.

Al **Premio VERSINI 2015**, giunto alla sua 5° edizione, dedicato alla memoria dello scomparso scienziato trentino e riservato ai ricercatori italiani, hanno concorso quest’anno 26 lavoriscientifici prodotti da 17 centri di ricerca della penisola. Il Comitato Scientifico ne ha inseriti 23 nel programma di Enoforum 2015.

La classifica definitiva vede vincitori **Fabio Chinnici** e Claudio Riponi, del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari dell’Università di Bologna, con il lavoro “*Controllo dell’ossidazione di (+)-catechina mediante chitosano: ipotesi di utilizzo in vinificazioni a ridotto contenuto in solfiti*”, che si focalizza sulla valutazione dell’attività antiossidante del chitosano rispetto ai composti fenolici ma anche nei confronti di alcuni composti importanti per l’aroma del vino.

Il fondo di ricerca su cui opera il Dr. Chinnici riceverà un contributo di € 7.500 dal bilancio SIVE.

Oltre al vincitore, compongono il gruppo dei migliori classificati:

* Alberto **Palliotti**, Dipartimento di Scienze Agrarie Alimentari ed Ambientali, Università di Perugia con il lavoro “Adattamento delle tecniche colturali del vigneto in funzione della variabilità del clima e delle nuove esigenze dei mercati”
* Raffele **Guzzon**, Fondazione Edmund Mach, con il lavoro “*Drosophila suzukii*, alterazioni indotte su *Vitis Vinifera* e strategie di difesa innovative”
* Anna Lisa **Coi**, Dipartimento di Agraria dell’Università di Sassari, con il lavoro “Nuovi scenari nella comprensione di importanti tratti tecnologici di ceppi flor di *Saccharomyces cerevisiae*”
* Piergiorgio **Comuzzo**, Dipartimento di Scienza degli Alimenti dell’Università di Udine, con il lavoro “Potenzialità antiossidanti di derivati di lievito in rapporto ai più comuni additivi e prodotti utilizzati nel vino”

Il **Premio OENOPPIA 2015** raccoglie l’eredità del Premio Internazionale istituito nel 2013 ed è sponsorizzato dall’associazione Oenoppia che raggruppa i principali attori coinvolti nella produzione e nello sviluppo di prodotti enologici e che intende in questo modo contribuire all’avanzamento della conoscenza nel settore vitivinicolo.

Hanno partecipato alla competizione internazionale 31 lavori scientifici da 15 gruppi di ricerca, di cui 13 selezionati dal Comitato Scientifico per essere presentati oralmente ad Enoforum 2015.



È risultato vincitore **Vicente Ferreira**, del LAAE, Facultad de Ciencias, Universidad de Zaragoza (Spagna), che ha presentato i risultati della sua ricerca sul tema “*Comprendere e gestire i problemi di riduzione*”. Il lavoro riguarda l’origine dei composti responsabili dell’odore di ridotto nel vino, le condizioni in cui si rende percepibile all’olfatto e le strategie tecnologiche che ne impediscono la comparsa, apportando nuove conoscenze che mettono anche in discussione l’utilità di alcune pratiche enologiche correnti.

Il premio in denaro di € 7.500 sul fondo di ricerca del laboratorio è finanziato da Oenoppia.

Hanno ottenuto i migliori punteggi nella valutazione, oltre al vincitore:

* Matteo **Marangon**, docente al Plumpton College (UK) con due lavori: “Il potenziale di intorbidamento di diverse proteine taumatin-like da Vitis vinifera” e “Una miscela di proteasi come affidabile strategia di prevenzione della casse proteica nei vini bianchi”, entrambi svolti in collaborazione con l’Australian Wine Research Institute di Adelaide (Sud Australia)
* Maria **Del Alamo Sanza**, UvaMOX, Universidad de Valladolid (Spagna) con il lavoro “Botte in legno e ossigeno: confronti, fatti e ipotesi”
* Sylvie **Dequin**, UMR1083 Sciences pour l’Oenologie dell’INRA di Montpellier (Francia) con il lavoro “Strategie evolutive per la selezione di ceppi di lievito basso produttori di etanolo”

La cerimonia di premiazione avverrà mercoledì 4 novembre 2015, alle ore 10 presso la fiera SIMEI.

La consegna dei premi sarà preceduta dalla presentazione dei lavori vincitori da parte dei rispettivi autori.

**OENOPPIA** è un’associazione no-profit creata nel 2009 che raggruppa i principali attori coinvolti nella produzione e nello sviluppo di prodotti enologici. I 18 membri di Oenoppia rappresentano approssimativamente l’85% dei prodotti enologici utilizzati dagli enologi nel mondo. Essi possiedono una forte cultura del vino e un approccio internazionale al mondo vitivinicolo, di cui la creazione dell’associazione è espressione. Per decenni, e nel caso dei soggetti storici per oltre un secolo, i gruppi che compongono Oenoppia hanno fondato il loro sviluppo sulla ricerca e sull’innovazione. La loro conoscenza delle applicazioni enologiche è stata sviluppata sia internamente sia grazie alla collaborazione con i principali centri di ricerca del mondo. I soci Oenoppia hanno promosso la pubblicazione di un gran numero di pubblicazioni scientifiche e brevetti riguardanti la ricerca della migliore espressione possibile del potenziale qualitativo delle uve.

Il sostegno di OENOPPIA al Premio SIVE Internazionale è un’ulteriore concreta espressione dell’impegno a favore del settore, a supporto della conoscenza generale dei fenomeni che intervengono nella trasformazione dell’uva in vino.

Sono membri di Oenoppia: AB Group, Agrovin, AEB, Eaton, Bioseutica, Dal Cin, Enologica Vason, Chr. Hansen, DSM-Oenobrands, Erbslöh - La Littorale, Esseco-Sofralab, Fermentis, Laffort, Lallemand, Lyven, Novozymes, Silvateam, Cofalec.

La SIVE (Società Italiana di Viticoltura ed Enologia) è un’associazione senza fini di lucro a cui aderiscono tecnici vitivinicoli e aziende di tutta Italia. Dal 1996 anni è attiva nel campo della formazione e dell’aggiornamento tecnico; ha al suo attivo l’organizzazione di oltre 100 tra convegni, seminari, incontri tecnici e viaggi studio in Italia e all’estero. Svolge funzioni di segreteria operativa la società VINIDEA, assieme alla quale SIVE organizza ogni due anni il convegno Enoforum con sede itinerante.

Dal 2005 la SIVE si è data l’obiettivo di “Sostenere una maggiore collaborazione tra le aziende produttive e il mondo della ricerca enologica e viticola”, aiutando il mondo della produzione nella formulazione della domanda ed il mondo della ricerca nella definizione della propria offerta di conoscenze utili alla produzione. I premi SIVE Ricerca per lo Sviluppo sono stati istituiti per contribuire al raggiungimento di tale obiettivo e - dal 2007 ad oggi - si sono candidati ben 236 lavori di ricerca italiani e stranieri, che rappresentano quindi una rassegna molto ampia della produzione scientifica vitivinicola dell’ultimo decennio, che è stata così portata a conoscenza del mondo della produzione.

I **Premi SIVE Ricerca per lo Sviluppo** hanno la peculiarità di essere aggiudicati sulla base delle valutazioni dei tecnici del settore.

Il processo di selezione prevede tre fasi:

* i candidati inviano i riassunti dei lavori di ricerca alla Segreteria SIVE, che ne valuta l’ammissibilità e che li sottopone ad un primo giudizio del Comitato Scientifico SIVE (composto da 50 ricercatori italiani e stranieri) sulla base del criterio “grado d’innovazione e interesse dell’argomento”
* i lavori meglio classificati nella prima fase vengono inseriti nel programma delle presentazioni orali del convegno Enoforum ed i tecnici partecipanti esprimono su di essi una loro valutazione in base al criterio “utilità per lo sviluppo della produzione vitivinicola”
* i lavori finalisti sono quindi nuovamente valutati dal Comitato Scientifico, che valuta il “valore scientifico” degli stessi e valida il risultato dei tecnici

I vincitori delle passate edizioni dei Premi SIVE Ricerca per lo Sviluppo:

- Premio SIVE 2007: **Emilio CELOTTI**, Giuseppe CARCERERI de Prati e Paolo FIORINI - “Moderno approccio alla gestione della qualità delle uve rosse”

- Premio SIVE 2009: **Raffaele GUZZON**, Agostino CAVAZZA e Giovanni CARTURAN -“Immobilizzazione di starter malo lattici. Tecnologia, effetti biologici e fermentazioni sperimentali con ceppo di O. oeni immobilizzati in matrici ibride silice/alginato”

- Premio SIVE VERSINI 2011: **Matteo GATTI**, S. CIVARDI, F. BERNIZZONI, S. PONI - “Effetti differenziali del diradamento dei grappoli e della defogliazione precoce su resa, composizione delle uve e qualità dei vini in Sangiovese”

- Premio SIVE VERSINI 2013: **Diana GAZZOLA**, S. VINCENZI, A. CURIONI - “Valutazione delle capacità chiarificanti di un nuovo coadiuvante proteico estratto da vinaccioli”

* Premio SIVE INTERNAZIONALE 2013: **Ramon MIRA DE ORDUÑA** - “Full automation and control of vinifications by FT-NIR spectroscopy: An innovation presenting ground-breaking opportunities”

*Foto e immagini in versione ad alta risoluzione sono disponibili richiedendoli a sive@vinidea.it*